

ufte u zatvoru



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5krompira**
- **500 gmlevenog juneceg mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **po ukususoli i bibera**
- **1 kašicicabelog luka u prahu**

Za bešamel

- **30 gputera**
- **30 gbrašna**
- **2 šoljemleka**
- **po ukususoli i bibera**
- **malomuskatnog orašcica**
- **100 gkackavalja**

Priprema

Krompir oprati dobro i staviti da se kuva u ljusci. Za to vreme spremiti cuftice. Crni luk iseckati na kockice i pomešati sa mesom, dodati mu zacine, so, biber i beli luk u prahu, umesiti smesu i oblikovati cuftice.

Pleh podmazati, krompir oljuštiti i izrezati na ploške. Obložiti dno i ivice pleha. Poreati cuftice, i izmeu njih staviti kolutove krompira, tako da svaka bude ograena njime. Spremiti bešamel, tako da na puteru ispržiti brašno, ali da ostane belo. Polako ulivati mlako mleko, mešajuci da se ne stvore grudvice. Zaciniti solju,

biberom i muskatnim orašcicem. Ovog puta nek sos bude malo rei, jer ce se dodatno termicki obraivati u pecnici. Odozgo posuti rendanim kackavaljem i peci u zagrejanoj rerni da fino porumeni.

Posuti seckanim peršunovim listom.

Savet